2015

Guide gourmand

Feinschmeckerführer | Gourmet guide | Gastronomische gids










Sélestat TOURISME
Haut-Kœnigsbourg

www.selestat-haut-koenigsbourg.com



Bon appétit !

Un territoire à découvrir et à savourer...

Nos professionnels de la restauration et producteurs de talent vous feront découvrir les spécialités régionales et locales lors d'une halte gastronomique.

In unserer Region gibt es zahllose Köstlichkeiten zu entdecken und zu genießen!

Unsere Gastronomie-Experten und talentierte Hersteller von lokale Produkte laden ein zu einem kulinarischen Zwischenstopp, bei dem Sie regionale und lokale Spezialitäten kennenlernen können.

Come and enjoy the secrets and delights of our region ...

Our food professionals and our talented producer will introduce you to our local and regional specialities during a gastronomic stop.

Een gebied om te verkennen en om met volle teugen van te genieten...

Gedurende uw gastronomisch uitstapje en getalenteerde producer laten onze experts in de keuken u kennismaken met de regionale en lokale specialiteiten.

Sommaire

Crédits photographiques :

Mode d'emploi

HINWEISE / DIRECTIONS FOR USE / INSTRUCTIES



RESTAURANT VAILLANT 1

67600 SELESTAT 2 — 3 D-E4

4

 Sam. midi + dim. soir /Samstag Mittag und Sonntag Abend / Saturday noon Sunday night /Zaterdagmiddag + zondagavond 6

5
Place de la République
Tél. +33 (0)3 88 92 09 46
Fax +33 (0)3 88 82 95 01
www.hotel-vaillant.com
info@hotel-vaillant.com



Capacité	€
100 7	… € 8

1 Nom de l'établissement
Name des Betriebs / Restaurant name / Naam van het etablissement

2 Localité et code postal
Gemeinde und Postleitzahl / Town and postal number / Plaats en postcode

3 Situation sur la carte
Lage auf der Karte / Location on the map / Ligging op de kaart

4 Labels et marques
Markenzeichen / Quality labels / Labels, merken en certificeringen

5 Coordonnées de l'établissement
Kontakt / Contact details / Contactgegevens van het etablissement

6 Fermeture
Ruhetag / Weekly holiday / Sluitingstijden

7 Capacité couverts
Sitzplätze / Capacity /Aantal couverts

8 Menu mini-maxi
Menüpreise mini-maxi / Menuprices mini-maxi / Mini-maxi menu

T Terrasse
Terrasse mit Kapazität / Terrace with capacity / Terras

 Climatisation
Klimaanlage / Air-conditionned / Airconditioning

 Salle(s) de réunion
Versammlungsraum / Conference rooms / Vergaderruimte(s)

 Animaux admis
Tiere / Pets / Huisdieren toegestaan

P Parking privé
Parkplatz / Carpark / Parkeerruimte

 Garage à vélos
Fahrradgarage / Bicycle garage / Overdekte fietsenstalling

 Wifi gratuit
Wlan frei / Free wifi access / Gratis Wi-Fi

 Aire de jeux
Kinderspielplatz / Children's playground / Speelplaats

 Chèque vacances

Labels et marques / Markenzeichen / Quality labels / Labels en merken

 Logis (de 1 à 3 cocottes)
Logis



Fédération des Restaurateurs Chefs de Cuisine d'Alsace



Logis Table Distinguée
Logis



Maître restaurateur

 Label «Vignobles & Découvertes»
Markenzeichen «Vignobles & Découvertes» / «Vignobles & Découvertes» label / «Vignobles & Découvertes» labels

 Label Restaurant de Qualité



LA VIGNETTE

67730 CHÂTENOIS — C4

T 30    

 Lundi soir, mardi soir et dimanche soir / Montag Abend, Dienstag Abend und Mittwoch Abend / Monday night, Tuesday night and Wednesday night / Maandagavond, Dinsdagavond en Woensdagavond

 90 | € 12,90 - 29,90€

60 rue du Maréchal Foch
Tél. +33 (0)3 88 82 39 17
Fax +33 (0)3 88 82 70 75
www.lavignettechatenois.com
contact@lavignettechatenois.com



AUBERGE SAINT-MARTIN

67600 KINTZHEIM — C5





T 100   



 26/02 + dim. soir / Sonntag Abend / Sunday night / Zondagavond

 147 | € 10,30 - 21,60€

80 rue de la Liberté
Tél. +33 (0)3 88 82 04 78
www.auberge-saintmartin.fr
contact@auberge-saintmartin.fr



AU PARC DES CIGOGNES (hôtel-restaurant)

67600 KINTZHEIM — C4-5

 T 200   

 CV

 24/12 et 25/12

 248 | € 9,80 - 32€

Route de Sélestat
Tél. +33 (0)3 88 92 05 94
Fax +33 (0)3 88 82 10 61
www.cigoland.fr
contact@cigoland.fr



CAVEAU BRUNSTEIN

67600 KINTZHEIM — C4-5

T 85   



 26/12
Lundi et mardi / Montag und Dienstag / Monday and Tuesday / Maandag en Dinsdag

 85 | € ... €

45 rue de la Liberté
Tél. +33 (0)3 88 82 04 81
Fax +33 (0)3 88 82 05 52
www.caveau-brunstein.com
contacts@caveau-brunstein.com



RESTAURANT ELISABETH

67730 LA VANCELLE — A3



T 30 P CV (espace bar)

24-25-26/12 + 01/01/16

5 rue du Général de Gaulle
Tél. +33 (0)3 88 57 16 56
www.restaurant-elisabeth.fr
restaurant-elisabeth@orange.fr


50


€
8,50 - 10,50€



A L'ESCALE DU RIED

67600 MUTTERSHOLTZ — G4

T 30 P CV

Lundi et mardi / Montag und Dienstag / Monday and Tuesday / Maandag en Dinsdag

3 route de Sélestat
Tél. +33 (0)3 88 85 12 90
Fax +33 (0)3 88 92 81 54
www.resto-escaleduried.com
escaleduried@gmail.com


179


€
22,50 - 24,50€



AUBERGE DU KIRCHBERG

67600 ORSCHWILLER — C5

T P

Midi sur réservation / Mittag auf reservierung / noon on appointment / middags op afspraak

8 Grand'Rue
Tél. +33 (0)3 69 30 18 51


45


€
11€



RESTAURANT LA COURONNE

67750 SCHERWILLER — C-D3








T 90 CV

2 rue de la Mairie
Tél. +33 (0)3 88 92 06 24
Fax +33 (0)3 88 82 70 85
www.couronne.com
couronne@couronne.com


160


€
16-29,50€



AUBERGE RAMSTEIN (hôtel-restaurant)

67750 SCHERWILLER C-D3







Dimanche, lundi, les midis de mardi à samedi / Montag Mittag von Dienstag bis Samstag, Sonntag / Monday lunchtime from Tuesday to Saturday, Sunday / Maandag middag van dinsdag tot zaterdag, zondag



45



32-50€

1 rue du Riesling
Tél. +33 (0)3 88 82 17 00
Fax +33 (0)3 88 82 17 02
www.hotelramstein.fr
hotel.ramstein@numericable.fr



RESTAURANT VAILLANT (hôtel-restaurant)

67600 SELESTAT D-E4


















Samedi midi et dimanche / Samstag Mittag und Sonntag / Saturday noon and Sunday / Zaterdagmiddag en Zondag



100



10€

Place de la République
Tél. +33 (0)3 88 92 09 46
Fax +33 (0)3 88 82 95 01
www.hotel-vaillant.com
info@hotel-vaillant.com



AU PIED DE BOEUF

67600 SELESTAT D-E4














Mardi soir et mercredi / Dienstag Abend und Mittwoch / Tuesday night and Wednesday / Dinsdagavond en Woensdag



120



11,90 - 19,50€

17 rue du Président Poincaré
Tél. +33 (0)3 88 92 11 29
Fax +33 (0)3 88 82 83 31
www.pieddeboeuf.fr
pieddeboeuf@estvideo.fr



LA VIEILLE TOUR

67600 SELESTAT D-E4













Lundi et dimanche soir / Montag und Sonntag Abend / Monday and Sunday night / Maadag en Zondagavond



180



14 - 43€

7-8 rue de la Jauge
Tél. +33 (0)3 88 92 15 02
Fax +33 (0)3 88 92 19 42
www.vieille-tour.fr
vieille.tour@wanadoo.fr



RESTAURANT LE COUVERT

67600 SELESTAT D-E4



 Lundi et dimanche soir / Montag und Sonntag Abend / Monday and Sunday night / Maadag en Zondagavond

20 route de Strasbourg
Tél. +33 (0)3 88 92 99 99
www.lecouvert.fr
contact@lecouvert.info



	€
45	9 - 13€



WINSTUB AU BON PICHET

67600 SELESTAT D-E4



 Lundi et dimanche / Montag und Sonntag / Monday and Sunday / Maandag en Zondag

10 place du Marché aux Choux
Tél. +33 (0)3 88 82 96 65
Fax +33 (0)3 88 82 96 65



	€
80	13 - 30€



AUBERGE DES ALLIES (hôtel-restaurant)

67600 SELESTAT D-E4



 Lundi, mardi et dimanche soir / Montag, Dienstag und Sonntag Abend / Monday, Tuesday and Sunday night / Maandag, Dinsdag en Zondagmiddag

39 rue des Chevaliers
Tél. +33 (0)3 88 92 28 00
Fax +33 (0)3 88 82 12 88
www.aubergedesallies.fr
auberge.allies@orange.fr



	€
100	... €



RESTAURANT AUBERGE DE LA PAIX

67600 SELESTAT D-E4



40

 Lundi soir, mercredi et dimanche soir / Montag Abend, Mittwoch und Sonntag Abend / Monday night, Wednesday and Sunday night / Maadagavond, Woensdag en Zondagavond

44 rue du Président Poincaré
Tél. +33 (0)3 88 92 14 50
www.aubergedelapaix.net
brunolentz@aubergedelapaix.net



	€
85	16 - 34€



BB ROCKET

67600 SELESTAT D-E4

T 60  

5 square Ehm
Tél. +33 (0)3 90 58 80 95
hoafirst@hotmail.com,



Couverts	€
20	6,90 - 12,90€



BRASSERIE YOUPEL

67600 SELESTAT D-E4

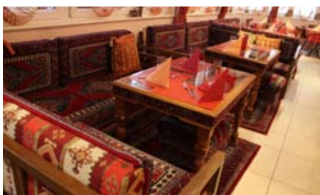
T 36  

 Lundi soir, mardi soir et dimanche soir / Montag Abend Dienstag Abend Sonntag Abend / Monday night, Tuesday night and Sunday night / Maadagavond, Dinsdagavond en Zondagavond

24 rue du Président Poincaré
Tél. +33 (0)3 88 92 29 82



Couverts	€
35	11 - 18€



RESTAURANT ISTANBUL

67600 SELESTAT D-E4

T 10

 Lundi, dimanche midi / Montag, Sonntag Mittag / Monday, Sunday noon / Maandag, Zondagmiddag

7 passage Sainte-Barbe
Tél. +33 (0)3 88 57 38 33



Couverts	€
35	9,90€



RESTAURANT LE CG

67600 SELESTAT D-E4

T 36  

 Mardi soir et dimanche / Dienstag Abend und Sonntag / Tuesday night and Sunday / Dinsdagavond en Zondag

9 place du Marché aux Choux
Tél. +33 (0)3 88 92 18 59
www.le-cg.com
c.gangloff@le-cg.com



Couverts	€
48	9,60€



BOULANGERIE GISSELBRECHT

PÂTISSIER - GLACIER - ÉPICERIE - TABAC

67600 BALDENHEIM — G5

6 rue de l'Eglise
Tél. +33 (0)3 88 85 30 02
Fax. +33 (0)3 88 85 00 58
rodolphe.gisselbrecht@orange.fr

Pains, pains spéciaux, pâtisseries, bredelas
Épicerie, bureau de tabac, Relais Poste
Dépôt pressing et dépositaire Butagaz et Primagaz

Spécialités : bretzels maison et nouilles artisanales laminées

 Dimanche, lundi, mercredi, samedi après midi / Sonntag, Montag + Mittwoch + Samstag Nachmittag / Sunday, Monday + Wednesday + Saturday afternoon / Zondag, Maandag + Woensdag + Zaterdag Middag



BOULANGERIE HURSTEL KOENIG

67600 SELESTAT — D-E4

25 rue du Président Poincaré
Tél. +33 (0)3 88 92 07 68
Fax +33 (0)3 88 92 00 30
www.boulangerie-hurstel.fr
hurstel-koenig@wanadoo.fr

Pains blancs, pains spéciaux et pains issus de farine biologique. Viennoiseries. Entremets (Mille feuilles, tartelettes,...)

Spécialités : «Le kougelopf et les bredeles »

 Dimanche et lundi / Sonntag und Montag / Sunday and Monday / Zondag en Maandag



BISCUIDERIZ CLAIRE

BISCUITERIE NATURELEMENT SANS GLUTEN

67600 SELESTAT — D-E4

4 rue des Bateliers
Tél. +33 (0)6 65 12 94 67
www.sanspeuretsansgluten.net
sanspeuretsansgluten@gmail.com

Biscuits à partir de farine de riz certifiés Nature & Progrès : Présence sur les marchés de Sélestat, Obernai et Colmar jeudi et samedi matin.
Joignable TLJ de 8h à 20h.

Spécialités : kougelhopf, lammela et pains d'épices.



PÂTISSERIE KAMM

CHOCOLATIER - PÂTISSIER - TRAITEUR - SALON DE THÉ

67600 SELESTAT — D-E4

15 rue des Clefs
Tél. +33 (0)3 88 92 11 04
Fax +33 (0)3 88 92 85 25
www.patisserie-kamm.fr
patisseriekamm@orange.fr

Gâteaux, verrines, glaces, entremets, macarons
Petite restauration

 50 T 70 

 Dimanche après-midi et soir, lundi / Sonntagnachmittag und abend, Montag / Sunday afternoon and night, Monday / Zondagmiddag en avond, maandag



PATISSERIE WACH

67600 SÉLESTAT — D-E4

7 rue des Chevaliers
Tél. +33 (0)3 88 92 12 80

Gâteaux, chocolats, glaces, entremets, Petite restauration

70

Lundi / Montag / Monday / Maandag



MAISON DU PAIN

67600 SÉLESTAT — D-E4

Rue du Sel
Tél. +33 (0)3 88 58 45 90
Fax +33 (0)3 88 58 45 95
www.maisondupain.org
contact@maisondupain.org

Musée et fournil de démonstration.
Vente de pains spéciaux, viennoiseries.

Spécialités : Bredelas de Noël

55

Lundi (sauf décembre) / Montag (außer Dezember) / Monday (except December) / Maandag (behalve December)
1+20/05, 1+11/11, 25+26/12, 1/01

LÉGENDE / ZEICHENERKLÄRUNGEN / SYMBOLS / INSTRUCTIES


Visite de cave
Weinkellerbesichtigung / visit of the cellar / bezoek wijnkelder


Dégustation gratuite pour individuels / kostenlose Weinprobe für Privatpersonen / Free wine-tasting for individuals / Gratis proeven voor particulieren



Pour groupe sur RDV / Weinkellerbesichtigung auf Vereinbarung / Visit of the cellar by appointment / Voor groepen op afspraak



Dégustation payante pour groupe / Weinprobe mit Eintritt für Gruppen / paying Wine-tasting for groups / Proeven voor groepen tegen betaling


Dégustation gratuite pour groupe / Weinprobe mit Eintritt für Gruppen / Wine-tasting for groups / Proeven voor groepen tegen betaling


Label «Vignobles & Découvertes»
Markenzeichen «Vignoble & Découvertes» / «Vignobles & découvertes» label / «Vignobles & découvertes» labels


Vigneron indépendant
Selbständige Elsasser Winzer / Independent Winegrower / Onafhankelijke wijnboer



Vins issus de raisins de l'agriculture biologique / Weine hergestellt aus Trauben des ökologischen Weinbaus /Wines produced with grapes of biological agriculture / Wijnen afkomstig van druiven van biologische teelt


Fermeture
Ruhetag / Weekly holiday / Sluitingstijden



DOMAINE BERNHARD-REIBEL

67730 CHÂTENOIS | C4











Fûts chêne et inox


Samedi et dimanche sur RDV / Samstag und Sonntag auf Vereinbarung / Saturday and Sunday by appointment / Zaterdag en zondag op afspraak

20 rue de Lorraine
Tél. +33 (0)3 88 82 04 21
Fax +33 (0)3 88 88 82 59 65
bernhard-reibel@wanadoo.fr
www.domaine-bernhard-reibel.fr



VINS MICHEL GOETTELMANN

67730 CHÂTENOIS | C4






Spécialités : Crémant d'Alsace - Pinot noir rosé - Pinot gris - vendanges tardives


Horaires durant les vendanges : Sur RDV

27a rue des Goumiers
Tél. +33 (0)3 88 82 12 40
Tél. +33 (0)6 19 29 19 14
Fax +33 (0)3 88 82 12 40
mgoettelmann@wanadoo.fr
www.vins-alsace-goettelmann.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



WOLFBERGER - KROSSFELDER

67650 DAMBACH-LA-VILLE D1

  sur RDV   

Fûts de chêne de 1902
Spécialités : Crémants d'Alsace, Alsace Grands Crus, eaux-de-vie et liqueurs.

 Horaires durant les vendanges :
Lu-ve 8-12h et 14-18h, sa 9-12 et 14-18h, di et fériés 10-12h et 14-18h

39 rue de la Gare
Tél. +33 (0)3 88 92 40 03
Fax +33 (0)3 88 92 42 89
boutique.dambach@wolfberger.com
www.wolfberger.com



DOMAINE A. ZIMMERMANN

67600 ORSCHWILLER C5

Spécialités : Grand Cru Praelatenberg - Vendanges Tardives - Sélection Grains Nobles

3 Grand'Rue
Tél. +33 (0)3 88 92 08 49
Fax +33 (0)3 88 92 94 55



DOMAINE ENGEL FRERES

67600 ORSCHWILLER C5

Fût inox et barrique
Spécialités : Grand Cru Praelatenberg - Vendanges Tardives - Grains Nobles - eaux de vie

 Dimanche après-midi sur RDV / Sonntag Nachmittag auf Vereinbarung / Sunday afternoon by appointment / Zondag Middag op afspraak

1 rue des Vignes
Tél. +33 (0)3 88 92 01 83
Fax +33 (0)3 88 92 17 27
vins-engel@wanadoo.fr
www.vins-engel.com



DOMAINE CLAUDE ET CHRISTOPHE BLEGER

67600 ORSCHWILLER C5

Crémant d'Alsace - Grand Cru Praelatenberg - Vendanges Tardives - Sélections de Grains Nobles - Cuvée Friandel - Eaux de vie - Liqueurs - Crèmes

23 Grand'Rue
Tél. +33 (0)3 88 92 32 56
Fax +33 (0)3 88 82 59 95
contact@bleger.fr
www.bleger.fr



DOMAINE GILBERT RUHLMANN FILS

67750 SCHERWILLER D3

Spécialités : Crémant d'Alsace - «Scherwiller» Riesling - Gewurztraminer - Vendanges Tardives

 Dimanche sur RDV / Sonntag nach Vereinbarung / Sunday by appointment / Zondag op afspraak

31 rue de l'Ortenbourg
Tél. +33 (0)3 88 92 03 21
Fax +33 (0)3 88 82 30 19
vin.ruhlmann@terre-net.fr
www.vinruhlmann.fr



DOMAINE ANDRÉ DUSSOURT

67750 SCHERWILLER C5

Cave traditionnelle foudre centenaire 18e s.

 Dimanche sur RDV / Sonntag auf Vereinbarung / Sunday by appointment / Zondag op afspraak

2 rue de Dambach
Tél. +33 (0)3 88 92 10 27
Fax +33 (0)3 88 92 18 44
info@domainedussourt.com
www.domainedussourt.com



GRANDS VINS FREY-SOHLER

67750 SCHERWILLER D3

Spécialités : Grand Cru Frankstein – Vendanges Tardives - Communale "Scherwiller" - Riesling

 Fermé le dimanche de janvier à avril / Am Sonntag, zwischen Januar und April geschlossen / closed on Sunday between January and April / gesloten op Zondag tussen Januari en April

72 rue de l'Ortenbourg
Tél. +33 (0)3 88 92 10 13
Fax +33 (0)3 88 82 57 11
contact@frey-sohler.fr
www.frey-sohler.fr



DOMAINE ROBERT HAAG ET FILS

67750 SCHERWILLER D3

Cave du 18ème s. foudres de chêne et cuve inox.

Spécialités : Pinot Gris, le Gewurztraminer et Grains Nobles

 Dimanche matin sur RDV / Sonntagmorgen auf Vereinbarung / Sunday morning by appointment / Zondag ochtend op afspraak

21 rue de la Mairie
Tél. +33 (0)3 88 92 11 83
Fax +33 (0)3 88 82 15 85
vins.haag.robert@estvideo.fr
www.domainerobterthaag.com



LES PRODUITS DE LA CIGOGNE

MAGASIN DE PRODUITS RÉGIONAUX

67600 SELESTAT — D-E4

11 place de la victoire
Tél. +33 (0)3 88 92 00 31
www.produits-de-la-cigogne.com
contact@procigogne.com

Les Produits de la Cigogne vous proposent une gamme de charcuteries, de produits fumés, de pâtisseries salées, de plats cuisinés, et de terrines élaborées dans le respect des traditions.

 Dimanche / Sonntag / Sunday / Zondag



BOUCHERIE KOENIG

67600 SELESTAT — D-E4

3 rue Sainte Barbe
Tél. +33 (0)3 88 92 11 91
Fax +33 (0)3 88 92 34 34

Charcuterie alsacienne fine et légère.

Presskopf, terrine de bœuf printanier en forme de kougelhopf, cervelas, saucisse de foie, saucisse de bière, fleischnacka et pâté en croûte sont d`une qualité constante.

 Dimanche et lundi / Sonntag und Montag / Sunday and Monday / Zondag en Maandag



CONFITURES ET TERROIR D'ALSACE
MAGASIN DE PRODUITS RÉGIONAUX

67730 CHÂTENOIS — C4

Cuites à l'ancienne en chaudron en cuivre. Une centaine de variétés. Confitures 100% artisanales

Traditionelle Konfitürenherstellung im Kupferkessel An die Hundert Sorten. 100 % handgefertigte Konfitüren.

Jams made the old-fashioned way in copper cauldrons. Around a hundred different sorts. Home-made jams.

Confituren op de oude wijze bereid in koperen potten. Een honderdtal variëteiten. 100% ambachtelijke confituren.

 Dimanche et lundi matin / Sonntag und Montag morgen/ Sunday and Monday morning / Zondag en maandagochtend

55 rue du Maréchal Foch
Tél. +33 (0)3 88 85 66 90
Fax +33 (0)3 88 85 67 72
www.confiture-alsace.fr
confituresetterroir@orange.fr



LES CONFITURES DU CLIMONT

67420 RANRUPT — A1

Confitures mijotées dans des chaudrons en cuivre, à base de fruits et de sucre uniquement. Plus de 30 recettes

Mehr als 30 Konfitüren. Nur aus Obst und Zucker hergestellt. In großen Kupferkesseln geköchelt.

More than 30 jam recipes. Prepared in large copper cauldrons. Made purely from fruit and sugar..

Meer dan 30 confituurrecepten. Gestoofd in grote koperen potten, enkel op basis van fruit en suiker.

14, La Salcée
Tél. +33 (0)3 88 97 72 01
Fax. +33 (0)3 88 97 78 25
www.confituresduclimont.com
contact@confituresduclimont.com

 Dim. lun. et jours fériés / Sonntag, Montag und Feiertagen / Sunday, Monday and holidays / Zondag, Maandag en feestdagen



DISTILLERIE ARTISANALE MEYER'S

67220 HOHWARTH — B1

Eaux-de-Vie, Liqueurs, Eaux-de-Vie médaillées, Crèmes, Whiskys

Schnäpse, Liköre, preisgekrönte Schnäpse, Sahneliköre, Whisky

Brandies, liqueurs, prize-winning brandies, cream liqueurs, whiskeys.

Eaux-de-Vie (brandewijn), likeuren, met medaille bekroonde Eaux-de-Vie, zeldzame Eaux

Spécialités : whisky alsacien - pastis alsacien

 Dimanche / Sonntag / Sunday / Zondag

18 rue Saint-Gilles
Tél. +33 (0)3 88 92 09 87
Fax +33 (0)3 88 82 30 92
meyer.pleux-aurelie@orange.fr
www.distilleriemeyer.fr



LA MAISON DU DISTILLATEUR

67730 CHÂTENOIS — C4

Un musée interactif sur l'art de la distillation des eaux de vie et du whisky. Un voyage qui mettra vos cinq sens en éveil.

Ein interaktives Museum auf die Kunst der Destillation von Weinbrand und Whisky. Eine Reise, die Ihre fünf Sinne stellen wird.

An interactive museum on the art of distillation of brandy and whiskey. A travel that will use your five senses

Een interactief museum over de kunst van het distilleren van cognac en whisky. Een reis die zal gebruik maken van uw vijf zintuigen

Route de Villé
Tél. +33 (0)7 89 90 14 73
contact@maisondudistillateur.fr
www.maisondudistillateur.fr

 Lundi / Montag / Monday / Maandag



GRAND CRU DU PRAELATENBERG

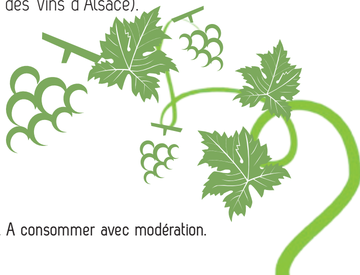
Les belvédères du Haut-Koenigsbourg dominent les pentes du Praelatenberg. Situé entre 250 et 350 m d'altitude, il bénéficie d'une orientation est-sud-est. Le Praelatenberg est un terroir de 18,70 ha où le Riesling, le Gewurztraminer, le Muscat et le Tokay Pinot Gris se développent à la perfection.

Cité en 823, le Praelatenberg appartenait aux prélats de l'abbaye d'Ebersmunster. Il sera très convoité. Exploité au siècle dernier par des viticulteurs de Sélestat, il appartient aujourd'hui aux vignerons d'Orschwiller et de Kintzheim. Le Praelatenberg produit des vins de garde qui développent avec le temps les qualités caractéristiques de leur terroir : finesse et élégance. (Source : CIVA)

Über den Hängen des Praelatenberg ragen die Türme der Hohkönigsburg auf. Der Praelatenberg liegt in einer Höhe von 250 bis 350 m und profitiert von seiner Ost/Südost-Ausrichtung. Dieses 18,70 ha große Anbaugebiet bietet hervorragende Bedingungen für Riesling, Gewürztraminer, Muskateller und Grauburgunder (Tokay).
Der Praelatenberg wurde 823 erstmals urkundlich erwähnt und gehörte damals den Prälaten der Abtei von Ebersmunster. Er sollte ein sehr begehrtes Stückchen Erde werden. Der Praelatenberg wurde im vergangenen Jahrhundert von den Weinbauern von Sélestat bewirtschaftet und gehört heute den Winzern von Orschwiller und Kintzheim. Auf dem Praelatenberg wachsen exquisite Lagerweine, die mit der Zeit die feinen, eleganten Noten entwickeln, die für dieses Anbaugebiet typisch sind. (Quelle: CIVA)

The Haut-Koenigsbourg Castle looks down over the Praelatenberg slopes. Located at an elevation spanning 250 to 350 metres in altitude, the Praelatenberg enjoys the benefits of its east/south-east orientation. Its lands cover a surface area of 18.70 hectares where the Riesling, Gewurztraminer, Muscat and Tokay Pinot Gris grapes mature to perfection.
First documented in 823, the Praelatenberg belonged to the prelates of Ebersmunster Abbey. It was destined to become an object of desire throughout its history. Worked by the Sélestat wine growers in the last century, its lands now belong to the wine growers of Orschwiller and Kintzheim. The Praelatenberg produces vins de garde - wines whose quality significantly improves when left to mature, leaving the characteristics of their terroir: subtlety and elegance. (Source: CIVA - The Inter-professional Committee of the Wines of Alsace)

De terrassen van Opper-Koenigsbourg domineren de heuvels van Praelatenberg. Gelegen op een hoogte van 250 tot 350 m profiteren ze van de oost-zuid-oostelijke ligging. De Praelatenberg is een gebied van 18,70 ha waar de Riesling, de Gewurztraminer, de Muscat en de Tokay Pinot Gris zich uitstekend kunnen ontwikkelen.
Praelatenberg dat al in 1823 stond vermeld, behoorde tot de prelaten van de abdij Ebersmunster. Het gebied was zeer in trek. Tot aan de vorige eeuw geëxploiteerd door wijnbouwers van Sélestat, behoort het vandaag de dag toe aan de wijnbouwers van Orschwiller en Kintzheim. Praelatenberg produceert bewaarwijnen die met de jaren de karakteristieke kwaliteiten van hun terroir ontwikkelen: een bijzondere zuiverheid gekoppeld aan elegantie. (Bron: CIVA, Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace).





AOC LES CÔTEAUX DU HAUT-KOENIGSBOURG
AOC SCHERWILLER

Appellation «Scherwiller»

Les premières traces écrites, mentionnant le vignoble de Scherwiller, remontent à l'impératrice Richarde au IXe siècle.

Géologie : sur la lancée des rivières du Giessen et de l'Aubach, les sols sont limoneux-sableux, avec un fort pourcentage de galets. Terroir alluvionneux, léger et très précoce, propice à une parfaite maturation du Riesling. Cette appellation Alsace, suivie de la dénomination Scherwiller, officialisée depuis le 28 octobre 2011, ne peut être revendiquée qu'à partir du cépage Riesling.

Appellation «les Coteaux du Haut-Koenigsbourg»

L'appellation communale «Coteaux du Haut-Koenigsbourg», est une ceinture géologique de grès à l'image du Château qui porte le même nom. S'étendant de Châtenois à Saint-Hippolyte elle couvre une surface de 120 ha au dessus de la Route des Vins où les cépages Riesling et Gewurztraminer y excellent.

Ursprungsbezeichnung „Scherwiller“

Geologie: Die lehmig-sandigen Uferbereiche der Flüsse Giessen und Aubach weisen einen hohen Kieselanteil auf. Im Kieselboden entwickelt der Riesling von Scherwiller sehr frische, zitronige Aromen, die bis ins Muskatartige gehen. Diese elsässische Ursprungsbezeichnung, gefolgt von der Benennung „Scherwiller“, gilt offiziell seit dem 28. Oktober 2011 und darf ausschließlich für die Rebsorte Riesling verwendet werden.

Ursprungsbezeichnung „Les coteaux du Haut-Koenigsbourg“

Die kommunale Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Haut-Koenigsbourg“, die an die gleichnamige Burg aus Sandstein erinnert, verweist auf einen geologischen Sandsteingürtel. Das entsprechende Gebiet, wo Riesling und Gewürztraminer so hervorragend gedeihen, erstreckt sich oberhalb der Elsässischen Weinstraße auf einer Fläche von 120 ha von Châtenois bis nach Saint Hippolyte.

The “Scherwiller” label of origin

Geology: The silty soil on the banks of the Giessen and Aubach streams contains a high proportion of shingle. A product of this gravelly soil, the distinctive feature of the Scherwiller Riesling is a variety of aromas ranging from very fresh and lemony to Muscat-like in flavour. Only wines produced from the Riesling grape variety may lay claim to the Alsace label of origin, followed by the Scherwiller designation, officialised on the 28th of October 2011.

The “Coteaux du Haut-Koenigsbourg” label of origin

The communal “Coteaux du Haut Koenigsbourg” label of origin, mirroring the Castle of the same name, refers to a geological belt of sandstone. Stretching from Châtenois to Saint Hippolyte, it spans an area of 120 hectares above the wine route where Riesling and Gewurztraminer come into their own.

Appellation 'Scherwiller'

Geologie: bij de rivierloop van de Giessen en de Aubach is de bodem van zandachtig leem met een hoog kiezelgehalte. Door hun finesse zijn het gastronomische wijnen die met vele gerechten goed samengaan, van de meest traditionele tot de meest exotische. Deze appellation Alsace, gevolgd door de naam Scherwiller, is sinds 28 oktober 2011 officieel en er kan alleen maar aanspraak op worden gemaakt wanneer ze van de Riesling druivenvariëteit afstamt.

Appellation 'Les coteaux du Haut-Koenigsbourg'

De algemene benaming 'Coteaux du haut Koenigsbourg' refereert aan een geologische gordel van zandsteen, naar het beeld van het gelijknamige kasteel. Zich uitstrekkend van Châtenois tot aan Saint Hippolyte bestrijkt ze een oppervlakte van 120 ha die de wijnroute overheerst waar de uitstekende druivenvariëteiten Riesling en Gewurztraminer tot hun volle recht komen.

A B C D

1 2 3 4 5 6

Ranrupt
direction Villé

HOHWARTH

Itterswiller

NEUVE-EGLISE

SAINT-MAURICE

SAINT-PIERRE-BOIS

THANVILLÉ

Hirtzelbach

DIEFFENBACH-AU-VAL

NEUBOIS

DIEFFENTHAL

Route des Vins

SCHERWILLER

LA VANCELLE

CHÂTENOIS

N 59

Sainte-Marie-Aux-Mines
Saint-Dié

Bois-l'Abbesse

D 159

KINTZHEIM

CHÂTEAU DU
HAUT-KOENIGSBOURG

ORSCHWILLER

Aire de service
du Haut-Koenigsbourg

SAINT-HIPPOLYTE

THANNENKIRCH

Colmar
Mulhouse

RODERN

RORSCHWIHR

BERGHEIM

Massif

Vignoble

D E F G

DAMBACH-LA VILLE

Strasbourg

Kientzville

EBERSMUNSTER

EBERSHEIM

HILSENHEIM

Willerhof

Ehnwihr

Rathsamhausen-le Bas

MUTTERSHOLTZ

SÉLESTAT

Rathsamhausen-le Haut

BALDENHEIM

BOESENHEIM

MUSSIG

Freiburg im B.
Marckolsheim

HESSENHEIM

HEIDOLSHEIM

0 1 2 km



Ried



Sélestat





La Route des Vins d'Alsace

Die Elsässische Weinstrasse / The Alsace Wine Route / De Route van de Alsacewijnen



La plus célèbre Route des Vins de France déploie fièrement ses châteaux médiévaux, ses maisons Renaissance, les ruelles fleuries de ses villages au charme intemporel. Terre de traditions et de vins, elle offre au visiteur une expérience unique. Instaurée officiellement comme route touristique en 1953, elle a fêté ses 60 ans en 2013.

Réputée pour son itinéraire d'exception et la simplicité de son parcours, la Route des Vins invite à la découverte de la région et de ses vignerons. De vals en coteaux, elle se déroule au pied des Vosges sur plus de 170 km et traverse les communes de Châtenois, Scherwiller, Kintzheim, Orschwiller et Dieffenthal. Elle vous invite à la rencontre de nos viticulteurs et de leur savoir-faire d'exception.

Mit Stolz präsentiert die berühmteste Weinstraße in Frankreich ihre mittelalterlichen Burgen, Renaissance-Häuser, blumengeschmückten Gassen und Dörfer mit zeitlosem Charme. Mit ihrer Tradition und ihren Weinen beschert sie dem Besucher ein einmaliges Erlebnis ! Sie wurde 1953 offiziell als Touristen-Route eingerichtet und feiert im Jahr 2013 ihr 60-jähriges Bestehen.

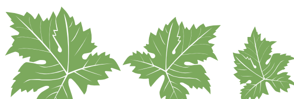
Die Weinstraße ist für ihren außergewöhnlichen Verlauf und die einfach zu bewältigende Route bekannt. Sie lädt zur Entdeckung der Region und ihrer Weinberge ein. Durch Täler und über Hügel schlängelt sie sich auf über 170 km entlang und durch die Dörfer von Châtenois, Scherwiller, Kintzheim, Orschwiller und Dieffenthal.

The Alsace Wine Route has contributed to the fame of Alsace Wines for the past 60 years.The most famous Wine Route in France proudly reveals its medieval châteaux and Renaissance houses and the flowery lanes of its charming villages. A land of tradition and wine, offering a unique experience for the visitor. Officially established as a tourist route in 1953, it celebrates its 60th anniversary in 2013.

Renowned for its remarkable and simple itinerary, the Wine Route invites you to discover the region and its wine producers. It winds through sloping valleys along the foothills of the Vosges for more than 170km, crossing the villages of Châtenois, Scherwiller, Kintzheim, Orschwiller and Dieffenthal.

De meest beroemde wijnroute van Frankrijk toont met trots haar middeleeuwse kastelen, Renaissance-huizen en de fleurige straten van dorpen met een tijdloze charme. Het land van tradities en wijnen biedt bezoekers een unieke ervaring. Officieel in 1953 opgericht als een toeristische route vierde ze in 2013 haar 60ste verjaardag.

Gewaardeerd vanwege haar bijzondere en eenvoudige parcours is deze wijnroute bij uitstek geschikt om deze regio met haar wijngaarden te ontdekken. Vanaf de voet van de Vogezen slingert zij zich over een lengte van 170 kilometer door de glooiende wijndalen en door de dorpen van Châtenois, Scherwiller Kintzheim, en Orchwiller en Dieffenthal. U bent van harte welkom om kennis te maken met onze wijnbouwers en hun uitzonderlijke vakmanschap.





67730 CHÂTENOIS

Jeudi matin / Donnerstagmorgen / Thursday morning / donderdagmorgen

PLACE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
Marché hebdomadaire / Wochenmarkt / Weekly market / wekelijkse markt

67600 SELESTAT

Mardi matin* / Dienstagmorgen / Tuesday morning / dinsdagmorgen

CENTRE VILLE
Marché hebdomadaire / Wochenmarkt / Weekly market / wekelijkse markt

Samedi matin* / Samstagmorgen* / Saturday morning* / zaterdagdagmorgen*

ARSENAL SAINT-HILAIRE
Marché Bio / Bionmarkt / Bio market / Blo markt

PLACE VANOLLE
Marché du terroir / Lokalnmarkt / Local market / Lokaal markt

* Sauf jours de fêtes, dans ce cas déplacement à la veille / Außer Feiertage, in diesem Fall Bewegung am Vorabend / Except holidays, in this case the day before / Behalve op feestdagen wanneer de markten een dag eerder plaatsvinden





Ingrédients (6 pers.)

- 2,5 kg de brochet, sandre, tanche, anguille, perche ou lotte de rivière (de préférence)
- 100 g de beurre frais
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 3 feuilles de laurier
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 150 g de champignons de Paris frais
- 25 cl de Sylvaner ou de Riesling d'Alsace
- 25 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de farine
- Le jus de 1/2 citron
- persil

LA MATELOTE DU RIED

Dépouiller l'anguille de sa peau, ébarber, écailler, vider et laver tous les poissons.

Dans un sautoir, faire blondir les échalotes ciselées dans 50 g de beurre frais. Y placer les morceaux d'anguille. Ajouter le vin blanc, l'oignon piqué, le laurier, la gousse d'ail écrasée. Puis mouiller d'eau froide jusqu'à hauteur du poisson. Saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes.

Ajouter ensuite en premier les tronçons de sandre, tanche, perche ou lotte de rivière.

Retirer les morceaux de poissons et les champignons. Les disposer dans un plat de service. Réserver au chaud.

Filtrer le fond de cuisson et le faire réduire d'1/3.

Pendant ce temps, confectionner un roux blanc avec 50 g de farine et autant de beurre pour lier le litre et demi de fond de matelote.

Mélanger séparément la crème fraîche et les jaunes d'œuf.

Dès l'épaississement du velouté, incorporer le mélange crème et jaunes d'œuf hors du feu, rectifier l'assaisonnement.

Napper les morceaux de poisson et les champignons de la matelote de cette sauce.

Servir très chaud, garnir de croûtons frits ou de fleurons (pâte feuilletée).

Saupoudrer le plat de persil haché et accompagner de nouilles d'Alsace fraîches.

Zutaten (6 Pers.)

2,5 kg Hecht, Zander, Schleie, Aal, Barsch oder Quappe (vorzugsweise)
100 g frische Butter
1 mit Nelken gespickte Zwiebel
3 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
150 g frische Champignons
250 ml Sylvaner oder elsässischer Riesling
250 ml Crème fraîche
2 Eigelb
50 g Mehl
Saft einer halben Zitrone
Petersilie

Fischragout „Matelote du Ried"

Den Aal enthäuten, bei allen Fischen die Flossen und Schuppen entfernen, die Fische ausnehmen und waschen.

Die feingehackten Schalotten in 50 g Butter in einer Schmorpfanne goldbraun anbraten. Die Aalstücke hinzugeben. Den Weißwein, die gespickte Zwiebel, den Lorbeer, die zerdrückte Knoblauchzehe und die Champignons hinzugeben und anschließend bis auf Höhe des Fischs mit kaltem Wasser auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.

Dann die Zander-, Schleie-, Barsch- oder Quappenstücke hinzufügen.

Die Fischstücke und Champignons aus der Pfanne nehmen und in eine Servierschüssel umfüllen.

Warm stellen.



Route de la Matelote

La matelote est un très vieux met alsacien, typique du Ried. Il se compose en Alsace de poissons d'eau douce : le brochet, l'anguille, le sandre, la tanche, la perche et la lotte de rivière (devenue très rare). Une vingtaine de restaurants du Ried, entre Drusenheim au nord à Illhaeusern au sud proposent la matelote dans leur carte.

Den Kochsud filtern und um ein Drittel reduzieren.

In der Zwischenzeit mit 50 g Mehl und der gleichen Menge Butter eine Mehlschwitze zum Abbinden des anderthalben Liters Fischfonds anfertigen.

Crème fraîche und Eigelb getrennt miteinander verrühren.

Die Pfanne vom Feuer nehmen sobald der Fischfonds einzudicken beginnt und die Crème fraîche-Eigelb-Mischung unterrühren. Abschmecken.

Die Fischstücke und Champignons des Matelote-Ragouts mit dieser Sauce bedecken.

Mit Croutons oder Blätterteigmonden garnieren und sehr heiß servieren.

Mit gehackter Petersilie bestreuen. Als Beilage frische elsässische Nudeln reichen.

Ingredients (serves 6)
2.5 kg pike, pikeperch, tench, eel, perch or burbot (where possible)
100 g fresh butter
1 clove-stuck onion
3 bay leaves
1 clove of garlic
2 shallots
150 g fresh cultivated button mushrooms
25 cl Sylvaner or Alsace Riesling
25 cl crème fraiche
2 egg yolks
50 g flour
Juice squeezed from half a lemon
Parsley

La Matelote du Ried (Ried fish stew)

Strip the eel of its skin. Cut the fins off all the fish then scale, gut and wash them.

Place the finely chopped shallots in a pan and sauté in 50 g of fresh butter until translucent. Add the pieces of eel. Add the white wine, the clove-stuck onion, the bay leaves, the crushed garlic clove and mushrooms. Add cold water to just cover the fish. Flavour with salt and pepper. Cover and leave to simmer for 10 minutes.

Add slices of pikeperch, tench, perch or burbot.

Remove the pieces of fish and mushrooms. Place on a dish.

Keep warm.

Strain the cooking juices and reduce by one third.

At the same time, prepare a light "roux" with the 50 g flour and the same amount of butter, in order to bind the litre and a half of matelote gravy.

In a separate container, mix the fresh cream and egg yoke.

As soon as the sauce starts to thicken, turn off the heat and blend in the cream and egg yoke mix. Adjust the seasoning.

Coat the "matelote" fish pieces and mushrooms with this sauce.

Serve hot. Garnish with fried croutons or puff pastry crescents.

Sprinkle with chopped parsley and accompany with fresh Alsatian pasta.

Ingrediënten (6 pers.)
2.5 kg snoek, baars, zeelt, paling, baars en kwabaal (bij voorkeur)
100 g verse boter
1 ui met kruidnagels bestoken
3 laurierblaadjes
1 teentje knoflook
2 sjalotjes
150 g verse Parijse champignons
25 cl Elzasser Sylvaner of Riesling
25 cl room
2 eierdooiers
50 g bloem
Sap van een halve citroen
peterselie

Visragout van Ried

Strip de huid van de paling af, haal de baard en de schubben eraf, maak alle vis leeg en schoon.

Bak in een koekenpan de sjalotten in 50 g verse boter lichtgeel, leg er de stukken paling overheen en voeg er de witte wijn, de ui met kruidnagels, de laurierblaadjes, het geplette teentje knoflook en de champignons aan toe. Besprenkel het gerecht vervolgens met koud water tot aan de hoogte van het visvlees, voeg er zout en peper aan toe en laat het afgedekt gedurende 10 minuten stoven.

Voeg er vervolgens de moten snoek, zeelt, baars en kwabaal aan toe.

Haal de stukken vis en champignons uit de pan en schik ze op een platte serveerschaal.

Houd deze warm.

Zeef het kookvocht en verminder het met een derde.

Maak ondertussen een witte roux met 50 g bloem en voldoende boter om de $1^{1/2}$ liter met het kookvocht van de ragout te binden.

Mix de room en eierdooiers afzonderlijk.

Zodra de licht gebonden saus dikker wordt, van het vuur afhalen en het room- en eigeelmengsel er aan toevoegen.

Op smaak brengen met de kruiden.

Giet deze saus over de stukken vis en champignons in de ragout.

Zeer heet opdienen, gegarneerd met gebakken croutons of halve maantjes (van bladerdeeg).

Bestrooi het gerecht met gehakte peterselie en serveer er verse Elzas-noedels bij.



Ingrédients

- 500 g de farine
- 80 g de sucre
- 10 g de sel
- 30 g de levure
- 150 g de beurre (tem. ambiante)
- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 150 g de beurre (spécial feuilletage type «Orion» temp. ambiante)
- Sucre roux

LE SAPIN DE NOËL de la Maison du Pain d'Alsace (Sélestat)

1. Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, le sel, la levure
2. Incorporer les œufs, puis le lait, pétrir la pâte. Lorsque la pâte est bien lisse, y incorporer le premier beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte assez ferme
3. Laisser reposer la pâte à brioche au moins 2 heures au frais.
4. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie en forme de rectangle et y incorporer le deuxième beurre en repliant le rectangle sur lui-même.
5. Taper avec le rouleau à pâtisserie dans les deux sens de la longueur et la plier en trois dans le sens de la longueur. Laisser reposer au moins une heure au frais. Recommencer cette opération deux fois.
6. Etaler la pâte en réalisant des bandes (5 mm d'épaisseur) de 12 cm de hauteur et la couper en triangle. Faire des entailles de chaque côte pour lui donner la forme de sapin.
7. Laisser lever à température ambiante et dorer à l'œuf entier avant d'enfourner dans un four à 210° (thermostat 7) durant 15 à 20 mn.
8. A la sortie du four, saupoudrer de sucre roux.



Zutaten

500 g Mehl
80 g Zucker
10 g Salz
30 g Hefe
150 g weiche Butter (Raumtemperatur)
2 Eier
250 ml Milch
150 g Butter (oder spezielle Blätterteigmargarine, Raumtemperatur)
Brauner Zucker

Der Tannenbaum des Elsässischen Brothauses (Sélestat)

1. Mehl, Zucker, Salz und Hefe in eine Schüssel geben
2. Die Eier und die Milch einrühren und anschließend verkneten. Wenn der Teig glatt ist, die erste Butter einarbeiten, bis ein relativ fester Teig entsteht.
3. Den Hefeteig mindestens zwei Stunden kalt stellen.
4. Den Teig mit dem Nudelholz rechteckig ausrollen und durch Übereinanderklappen des Rechtsecks die zweite Butter einarbeiten.
5. In beiden Richtungen mit dem Nudelholz glattrollen und der Länge nach von beiden Seiten zur Mitte hin dreifach falten. Mindestens eine Stunde kalt stellen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.
6. Den Teig zu 5 mm dicken Streifen und 12 cm breiten Streifen ausrollen. Zu Dreiecken schneiden. Die Seiten der Dreiecke einschneiden, um die Tannenzweige auszuformen.
7. Den Teig bei Raumtemperatur gehen lassen und mit einem verquirlten ganzen Ei bestreichen. Anschließend bei 210° (Thermostat 7) ca. 15-20 Min backen.
8. Nach dem Backen mit braunem Zucker bestreuen.



Ingredients

500 g flour
80 g sugar
10 g salt
30 g yeast
150 g butter (room temperature)
2 eggs
250 ml milk
150 g butter (butter for puff pastry, room temperature)
Brown sugar

The «Maison du Pain d'Alsace» Christmas Tree (Sélestat)

1. Place flour, sugar, salt and yeast in a mixing bowl.
2. Blend in the eggs and milk. Knead the dough. When the dough is smooth, blend in the first batch of butter until the dough becomes fairly firm.
3. Place the yeast dough in the fridge for at least 2 hours.
4. With a rolling pin, roll the dough into a rectangular shape and blend in the second batch of butter, folding the rectangle in on itself.
5. With the rolling pin, roll the dough along its length in both directions, and fold it three times lengthwise. Leave in the fridge for at least one hour. Repeat twice.
6. Spread the dough into strips (5 mm thick and 12 cm long) and cut out a triangle. Cut out triangle-shaped slivers on each side to give it the shape of a fir tree.
7. Leave to rise at room temperature and glaze with a whole egg before placing in the oven at 210° (thermostat 7) for 15 to 20 minutes.
8. Take out of oven and sprinkle with brown sugar.

Ingrediënten

500 g bloem
80g suiker
10 g zout
30 g gist
150 g boter (op kamertemperatuur).
2 eieren
250 ml melk
150 g boter (speciaal voor bladerdeeg, bijv. 'Orion', op kamertemperatuur)

De Kerstboom van La «Maison du Pain d'Alsace» (Sélestat) Bruine suiker

1. Doe de bloem, de suiker, het zout en de gist in een kom.
2. Voeg er de eieren aan toe, daarna de melk en kneed het tot een deeg. Als het deeg glad is, er de boter aan toevoegen totdat er een vrij stevig deeg wordt verkregen.
3. Laat het briochedeeg minstens 2 uur op een koele plaats rusten.
4. Rol het deeg uit met een deegroller tot een rechthoek en voeg er het tweede deel boter aan toe en vouw de rechthoek samen.
5. Haal de deegroller in twee richtingen over de lengte van het deeg en vouw het driemaal in de richting van de lengte. Laat het minstens een uur op een koele plaats rusten. Herhaal dit proces twee keer.
6. Leg het deeg uit en maak stroken (5 mm dik) van 12 cm groot en snijd ze in een driehoek. Snijd aan elke kant inkepingen om het de vorm van een kerstboom te geven.
7. Laat het rijzen op kamertemperatuur en maak het goudbruin met de hele eieren voordat het in de oven te doen op 210°C (thermosstaat 7) gedurende 15 tot 20 minuten.
8. Nadat het uit de oven is gehaald met bruine suiker bestrooien.

Ingrédients

Pâte à nouille
- 250 g de farine
- 100 g semoule de blé dure (fine)
- 3 œufs
- 1 cs d'huile d'olive

Farce à raviole
- 200 g de munster
- 60 g de beurre
- 2 œufs /sel / poivre

Vinaigrette
- 50 g de munster
- 1 cs de moutarde condiment
- 10 cl de crème
- 10 cl d'huile
- 5 cl de vinaigre.



SALADE AUX RAVIOLES DE MUNSTER du restaurant La Couronne (Scherwiller)

6 personnes - Préparation et cuisson 1h15 minutes

PÂTE
Prendre les ingrédients et les mélanger au batteur mélangeur

VINAIGRETTE
Faire fondre le munster dans la crème à chaud, laisser refroidir, mélanger l'ensemble des ingrédients pour la vinaigrette puis passer au mixer, saler poivrer

FARCE
Mélanger au robot munster, œuf, beurre, sel et poivre

RÉALISATION
Abaisser la pâte à 1 mm. Couper des disques de 9 cm de diamètre, mettre une cuillère à café d'appareil au centre de la pâte. Mouiller les bords du disque et replier le disque pour former une raviole puis les pocher dans un bouillon

DRESSAGE
Mettre un dôme de salade assaisonné sur une assiette, décorer avec 3 feuilles de laitue lollo dressé par-dessus les 4 ravioles, ajouter de la vinaigrette sur les ravioles, décorer avec des oignons frits, des dés de tomates et persil.

Accompagner d'un verre de Riesling de Scherwiller



Salat mit Münsterkäse-Nudeltaschen des Restaurants La Couronne (Scherwiller)

Zutaten

Nudelteig
250 g Mehl
100 g Hartweizengries (fein)
3 Eier
1 EL Olivenöl

Nudeltaschenfüllung
200 g Münsterkäse
60 g Butter
2 Eier/Salz/Pfeffer

Dressing
50 g Münsterkäse
1 EL Senf
100 ml Sahne
100 ml Öl
50 ml Essig

6 Personen - Zubereitung und Kochzeit 1 Std. 15 Min.

TEIG

Alle Zutaten mit dem Mixer vermengen.

DRESSING

Den Münsterkäse in der erhitzten Sahne schmelzen, abkühlen lassen, alle Zutaten zu einem Dressing verrühren und anschließend im Blender mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜLLUNG

Mit der Küchenmaschine Münsterkäse, Eier, Butter, Salz und Pfeffer vermengen.

ZUBEREITUNG DER NUDELTASCHEN

Den Teig auf 1 mm Dicke ausrollen. 9 cm große Schreiben ausstechen und einen Teelöffel Füllung in die Mitte der Teigscheiben geben. Die Ränder der Scheiben mit Wasser

benetzen und die Scheibe zu einer Teigtasche formen und dann in einer Brühe pochieren.

ANRICHTEN

Ein mit Vinaigrette angemachtes Salathäufchen auf einen Teller geben. Die vier Nudeltaschen mit drei Lollo-Rosso-Blättern dekorieren, Vinaigrette auf die Nudeltaschen geben, mit frittierten Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Petersilie dekorieren.
Dazu ein Glas Scherwiller Riesling reichen.

Munster ravioli salad, La Couronne restaurant (Scherwiller)

Ingredients

Pasta dough
250 g flour
100 g durum wheat semolina (fine)
3 eggs
1 tbs olive oil

Filling
200 g Munster cheese
60 g butter
2 eggs/salt/pepper

Salad dressing
50 g Munster cheese
1 tbs mustard
10 cl cream
10 cl oil
5 cl vinegar

Serves 6 - Preparation and cooking time: 1 hour and 15 minutes

DOUGH

Combine ingredients in mixer.

SALAD DRESSING

Melt the Munster cheese into the cream at high temperature. Leave to cool, combine all salad dressing ingredients and place in mixer. Season with salt and pepper.

FILLING

Use mixer to combine Munster cheese, eggs, butter, salt and pepper.

PREPARATION

Roll the dough to a thickness of 1 mm. Cut out disks measuring 9 cm in diameter. Place a teaspoon of filling in the centre of the pastry. Wet the edges of the disk with water and fold it to form a ravioli. Poach in a stock.

DRESSING

Place a mound of seasoned salad on a plate. Decorate by placing 3 Lollo Rossa lettuce leaves on top of the 4 "ravioles". Add salad dressing to the ravioli, decorate with fried onions, tomato cubes and parsley.

Accompany with a glass of Scherwiller Riesling.

Salade met ravioli van Munster van het restaurant La Couronne (Scherwiller)

Ingrediënten

Pastadeeg
250 g bloem
100 g griesmeel van harde tarwe (fijn)
3 eieren
1 el olijfolie

Raviolivulling
200 g munsterkaas
60 g boter
2 eieren / zout / peper

Dressing
50 g munsterkaas
1 eetlepel mosterdkruiden
10 cl room
10 ml olie
5 cl azijn

6 personen - Bereiding- en kooktijd 1.15 minuten

DEEG

Breng de ingrediënten in een kom en meng ze met een handmixer

DRESSING

Smelt de munsterkaas in de hete room en laat het afkoelen, meng alle ingrediënten voor de dressing met de mixer en voeg er zout en peper aan toe.

VULLING

Met de keukenmachine munsterkaas, ei, boter, zout en peper mengen

BEREIDING

Rol het deeg tot 1 mm plat. Snijd het in schijven met een diameter van 9 cm, leg een theelepel van de vulling in het midden van het deeg. Bevochtig de randen van de schijf en vouw de schijf in de vorm van ravioli en kook hem daarna op een zacht vuur in bouillon.

DRESSING

Plaats een kom gekruide sla op een bord, garneer de salade met 3 rode slablaadjes, leg er 4 schijfjes ravioli op, voeg de dressing over de ravioli en garneer dit met gebakken uien, in blokjes gesneden tomaten en peterselie.

Serveer met een glas Riesling de Scherwiller



Kulinarische Veranstaltungen / Gourmet events / Gastronomische evenementen

CHÂTENOIS			
Mai / May / Mei			
10	Fête des asperges *Spargelfest / Aspargus festival / Aspergefeesten*	Espace les Tisserands 12h	06 49 61 76 59
Juin / Juni / June			
7	Slow up - journée de découverte sans voiture / Tagesausflug ohne Auto / Day of exploring without car / Ontdekkingstocht zonder auto	Châtenois Sélestat Scherwiller Kintzheim Orschwiller	03 88 58 87 20
Juillet / Juli / July			
	Stands de produits du terroir *lokalen Produkten Markt / local produce market / Kraampjes met streekproducten*	Site des Remparts 17h-21h	06 08 26 24 84
15+22 +29	Visite guidée du sentier viticole et apicole *Rundgang durch die Weinberge / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over het bijenteelt-pad*	Départ Office de Tourisme 17h30	03 88 58 87 20
Août / August / Augustus			
4	Présentation des vins et produits du terroir *Weinvorstellung / Wine introduction / Presentatie van wijnen en streekproducten*	Espace les Tisserands à 20h00	03 88 58 87 20
05+12 +29	Visite guidée du sentier viticole et apicole *Rundgang durch die Weinberge / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over het bijenteelt-pad*	Départ Office de Tourisme 17h30	03 88 58 87 20
	Stands de produits du terroir *lokalen Produkten Markt / local produce market / Kraampjes met streekproducten*	Site des Remparts 17h-21h	06 08 26 24 84
KINTZHEIM			
Juillet / Juli / July			
22+29	Visite guidée du vignoble /*Guided tour through the vineyard / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over de wijngaard*	Départ Office de Tourisme 17h30	03 88 58 87 20



Kulinarische Veranstaltungen / Gourmet events / Gastronomische evenementen

KINTZHEIM			
Août / August / Augustus			
12	Dégustation de Vins / *Weinprobe / Wine tasting / Wijnproeverij*	Salle des Fêtes 18h30	03 88 58 87 20
5+19	Visite guidée du vignoble / *Führung durch den Weinberg / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over de wijngaard*	Départ Office de Tourisme 17h30	03 88 58 87 20
MUSSIG			
Juin / Juni / June			
20	Balade gourmande nocturne *Kulinarische Nachtwanderung / Gourmet night walk / Gastronomische nachtwandeling*	Salle polyvalente 17h	06 15 59 19 69
Août / August / Augustus			
29+30	Fête du céleri *Sellerie Day / Celery Day / Selderij Dag*	Centre du village Samedi 19H Dimanche 10H	03 88 85 00 65
MUTTERSHOLTZ			
Avril / April			
03	Cuisinons autrement : plantes en folie pour une cuisine du quotidien / Koch anders: Wahnsinn Pflanzen gekocht alle Saucen / Cook differently: madness plants cooked all the sauces / Cook anders: waanzin planten gekookt alle sauzen	Maison de la Nature 18h à 20h30	03 88 85 11 30 06 03 78 74 14
Juin / Juni / June - Octobre / Oktober / October - Décembre / Dezember : December			
26	Cuisinons autrement : plantes en folie cuisinées à toutes les sauces / Wahnsinn Pflanzen gekocht alle Saucen / madness plants cooked all the sauces / waanzin planten gekookt alle sauzen	Maison de la Nature 18h à 20h30	03 88 85 11 30 06 03 78 74 14
Juillet / Juli / July			
24	Marché des produits du terroir *Kochwerkstatt / Culinary workshop / Markt met streekproducten*	Place des Fêtes 18h à 22H	03 88 85 16 86
Octobre / Oktober / October			
09	Cuisinons autrement : plantes en folie cuisinées à toutes les sauces / Wahnsinn Pflanzen gekocht alle Saucen / madness plants cooked all the sauces / waanzin planten gekookt alle sauzen	Maison de la Nature 18h à 20h30	03 88 85 11 30 06 03 78 74 14
Décembre / Dezember / December			
11	Cuisinons autrement : plantes en folie cuisinées à toutes les sauces / Wahnsinn Pflanzen gekocht alle Saucen / madness plants cooked all the sauces / waanzin planten gekookt alle sauzen	Maison de la Nature 18h à 20h30	03 88 85 11 30 06 03 78 74 14

Kulinarische Veranstaltungen / Gourmet events / Gastronomische evenementen

SCHERWILLER			
Juillet / Juli / July			
2+9+16 +23+30	Visite guidée du sentier viticole / *Führung durch den Weinberg / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over de wijngaard*	Office de Tourisme 17h	03 88 58 87 20
21	Présentation des vins *Weinvorstellung / Wine introduction / Presentatie van wijnen*	Salle polyvalente A. Haag 18h30	03 88 92 84 49
Août / August / Augustus			
6+13+20 +27	Visite guidée du sentier viticole / *Führung durch den Weinberg / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over het bijenteelt-pad*	Office de Tourisme 17h	03 88 58 87 20
Septembre / September			
3	Visite guidée du sentier viticole / *Führung durch den Weinberg / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over het bijenteelt-pad*	Office de Tourisme 17h	03 88 58 87 20
6	Sentier Gourmand® *Feinschmecker Wanderung / Gourmet's trail / Gastronomisch pad (gastronomische wandeling)*	Place de la Libération 10h30	03 88 58 87 20

SÉLESTAT			
Février / Februar / February			
25	Animations main à la pâte pour enfants : le masque gourmand *Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen*	Maison du Pain 14h	03 88 58 45 90
Mars / März / March / Maart			
5	Animations main à la pâte pour enfants : le pain au Môyen-Age *Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen*	Maison du Pain 14h	03 88 58 45 90
12	Animations main à la pâte pour adultes : viennoiseries *Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / Zelf brood bakcursussen voor volwassenen*	Maison du Pain 14h30	03 88 58 45 90
Avril / April			
25/03 -> 06/04	Exposition et dégustation gourmande pascale / *Osterausstellung und Gourmet-Verkostung / Easter exhibition and gourmet tasting / Pasen tentoonstelling en gastronomische proeverij*	Caveau Sainte-Barbe	03 88 58 45 90
29	Animations main à la pâte pour enfants : sujets printaniers *Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen: dierenfabels*	Maison du Pain 14h	03 88 58 45 90

Kulinarische Veranstaltungen / Gourmet events / Gastronomische evenementen

SÉLESTAT			
Mai / May / Mei			
6	Animations main à la pâte pour enfants : la farine dans tous ses états / *Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen*	Maison du Pain 14h	03 88 58 45 90
Juin / Juni / June - Octobre / Oktober / October - Décembre / Dezember : December			
4	Animation main à la pâte pour adultes : pain / *Animation Hand in den Teig für Erwachsene / Animation hand to the dough for adults / Animatie hand om het deeg voor volwassenen*	Maison du Pain 14h30	03 88 58 45 90
Juillet / Juli / July			
15-22-29	Animations main à la pâte pour enfants *Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen*	Maison du Pain	03 88 58 45 90
Août / August / Augustus			
5-12-19-26	Animations main à la pâte pour enfants *Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen*	Maison du Pain	03 88 58 45 90
8+9	Foire aux vins du Corso Fleuri *Blumen Corso Weinfest / Wine festival / Wijnmarkt en het bloemencorso*	Place D'Armes	03 88 58 85 75
Septembre / September			
13	Balade gourmande *Feinschmecker Wanderung / Gourmet's trail / Gastronomische excursie*	Départ aux Tanzmatten à partir de 10h15	06 76 51 02 26 03 88 92 36 85
Décembre / Dezember / December			
28/11 -> 31/12	Fournil de Noël *Weihnachtliche Backstube / Christmas bakehouse / De met Kerstmis versierde bakkerijen met kerstbrood en -banket*	Maison du Pain	03 88 58 45 90



Entrez dans les pas du lion et du géant Sletto

Unique en Alsace !



parcours de visite

24 étapes pour une découverte des sites remarquables de Sélestat

Sélestat sightseeing walking tour
Alle Sehenswürdigkeiten der Stadt in 24 Stationen

Sélestat besichtigungs Tour
24 places to stop and discover the town's outstanding sites

GUIDE i-mobile

Bienvenue !

Embarquez les conseils malins de l'office de tourisme pour découvrir les 4 ambiances de notre territoire !

Accessible par Wi-Fi auprès des principaux sites touristiques, hébergeurs et partenaires du territoire.*

Et aussi en 3g/4g à l'adresse otf.mobi/x/0001





Offices de Tourisme de France

* Liste disponible sur demande

MOVELO

Avec l'assistance électrique, le vélo devient facile !

L'occasion de concilier une activité physique agréable à la (re)découverte du patrimoine de notre région et de faire un geste éco-citoyen.
Bon pour la santé comme pour la planète, le VAE est un mode de déplacement non-émissif en gaz à effet de serre, qui consomme très peu d'électricité. La batterie se recharge sur une prise secteur, a une autonomie de 40 à 60 kilomètres. Vous pouvez aussi l'échanger sur votre parcours dans les stations d'échange de batteries du réseau Movelo Alsace.

LOUEZ UN VÉLO À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE (VAE) !

TÉL. +33 (0)3 88 58 87 20

20€ la journée

13€ la 1/2 journée





Nous contacter / Kontakt / Contact



SIÈGE

Commanderie St-Jean
10 boulevard du Général Leclerc
BP 90 184 - 67604 SELESTAT CEDEX

www.selestat-haut-koenigsbourg.com
accueil@selestat-haut-koenigsbourg.com

Nos Bureaux d'accueil



Bureaux de Sélestat

Siège :
10 boulevard Leclerc - 67600 SELESTAT
Centre-ville (saisonnier) :
Place d'Armes - Hôtel de Ville - 67600 SELESTAT



Bureaux d'accueil du Vignoble

2 rue Clemenceau - 67730 CHATENOIS
Corps de Garde - Xavier Weber - 67750 SCHERWILLER



Bureau du Massif du Haut-Koenigsbourg (saisonnier)

Route de Sélestat - 67600 KINTZHEIM



Bureau du Ried (saisonnier)

Maison de la Nature du Ried de l'Alsace Centrale
35 Ehnwihr - 67600 MUTTERSHOLTZ



Pour connaitre nos horaires d'ouverture flashez le QR Code ou connectez-vous à www.selestat-haut-koenigsbourg.com
Für unsere Öffnungszeiten, blinken Sie den QR Code oder einloggen Sie sich an usere Website / For our opening hours flash the QR Code or log in to our website / Voor informatie over onze openingstijden kunt u op de QR-code flitsen of onze website raadplegen



N° d'appel unique
pour des informations touristiques
+33 (0)3 88 58 87 20

Sélestat TOURISME Haut-Kœnigsbourg

Commanderie St-Jean (**siège**)
10 boulevard du Général Leclerc
BP 90 184 - 67604 SELESTAT CEDEX

Tél. +33 (0)3 88 58 87 20
accueil@selestat-haut-koenigsbourg.com



www.selestat-haut-koenigsbourg.com

Retrouvez nous sur :











www.selestat-haut-koenigsbourg.com